

தூதுவளை சட்னி (Arokiya Unavui Jaya TV 24.01.18)

தேவையான பொருட்கள்:

தூதுவளை கீரை	- 1 கப்
தேங்காய் துருவல்	- 1/4 கப்
புளி	- சிறிதளவு
பச்சை மிளகாய்	- 3
பூண்டு	- 1 பல்
உப்பு	- 1/4 தேக்கரண்டி
மஞ்சள் தூள்	- 1/2 தேக்கரண்டி
வெங்காயம் துண்டாக நறுக்கியது	- 2 கை
தக்காளி துண்டாக நறுக்கியது	- 2 கை
பாசிப்பருப்பு	- 1/2 ஆளாக்கு
கடுகு	- 1 தேக்கரண்டி
கறிவேப்பிலை	- 1 கொத்து
வரமிளகாய் செத்தல்	- 3
எண்ணை	- 3 தேக்கரண்டி

செய்முறை

1. பாசிப்பருப்பை 3 விசில் குக்கரில் வேகவிடவும்
2. பாத்திரத்தில் முளக்கீரை, வெங்காயம், தக்காளி, பாசிப்பருப்பு, பச்சை மிளகாய், மஞ்சள் தூள், உப்பு இட்டு கீரை அவியும் வரை வேகவிடவும்.
3. ஆறியபின் மிக்ஸியில் 200 மில்லி நீர் சேர்த்து பசையாக அரைக்கவும்.
4. கடுகு, செத்தல், கறிவேப்பிலை தாளித்து பரவவும்